Acide citrique

Prévention de la casse ferrique des vins

Caractéristiques : $C_6H_6O_7$, H_2O - PM : 210,1 ; acide citrique monohydraté sous forme de poudre cristalline translucide.

La forme oxydée du fer solubilisé dans le vin peut, en cas d'excès, former avec certains éléments du vin (polyphénols, ions phosphates) des composés insolubles responsables de la casse ferrique des vins.

L'acide citrique donne avec la forme oxydée du fer un complexe soluble: le citrate ferrique. Il "piège" donc le fer ferrique et évite ainsi le déclenchement de la casse ferrique.

L'acide citrique possède aussi une saveur fraîche acidulée pouvant être bénéfique sur certains vins blancs et rosés.

Mode d'emploi : Dissoudre la dose d'acide citrique dans un peu de vin et l'incorporer dans la cuve à traiter juste avant la mise en bouteille.

Doses moyennes d'emploi : 20 à 30 g/hl (40 à 50 g/hl si risque de casse ferrique)

Législation : La teneur finale du vin traité ne doit pas dépasser 1g d'acide citrique par litre.

Remarque :
L'acide citrique, étant dégradable par les bactéries lactiques avec production d'acidité volatile, doit être obligatoirement incorporé dans un vin microbiologiquement stable et convenablement sulfité.

Conditionnement : Sachet de 1 kg.
Sac de 25 kg.

Conservation : Stocker à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Compte tenu de la variabilité du produit naturel à traiter et de la diversité des traitements associés, les indications portées sur nos fiches techniques ne peuvent pas avoir de caractère juridiquement obligatoire - Edition : 19/07/2007